

## もちもちれんこん団子のヨーグルトがけ

材 料 [6 人分]	れんこん 150g 白玉粉 50g 砂糖 大さじ3 プレーンヨーグルト 250g みかん(缶) 100g いちご 6個 キウイ 1個 ミントの葉 6枚	
作 り 方	<ol style="list-style-type: none"><li>1. れんこんは皮をむき分量外の酢水につけてアク抜きをする。2/3はすりおろし、残りの1/3は1cm角に切る。</li><li>2. いちごはヘタを取り、縦1/4に切る。キウイは皮をむき、1cm角に切る。みかんは汁をきっておき、汁は捨てずにとっておく。</li><li>3. すりおろしたれんこんを白玉粉と合わせ、耳たぶくらい硬さに練る。水分が足りなければみかん缶の汁を足して調節する。</li><li>4. 3を丸めて真ん中を窪ませ団子を作り、角切りにしたれんこんと一緒に茹でる。</li><li>5. 茹で上がった団子は冷水に取り、角切りれんこんと共に砂糖をまぶしておく。</li><li>6. 食べる直前に5、果物をヨーグルトで和え、器に盛りミントを添える。</li></ol>	